

## Krémová brokolicovo-špenátová polievka

Ingrediencie:

- 1 veľká cibuľa
- 1 PL masla
- 500 gramov brokolice
- 450 gramov mrazeného špenátu
- 1 zemiak
- 1,5 litra vody
- 150-250ml smotany na varenie
- 1 ČL soli
- 0,5 ČL mletého čierneho korenia
- 2-3 strúčiky cesnaku
- Rukola
- Chlieb

Postup:

1. V hrnci na rozpálenom masle osmažíme na drobno nakrájanú cibuľku do sklovita.
2. Pridáme brokolicu, špenát, nakrájaný zemiak, pomiešame a zalejeme cca 1,5 litrom vody.
3. Polievku osolíme, okoreníme a varíme 20-30 minút, kým zelenina nezmäkne.
4. Polievku rozmixujeme pomocou ponorného mixéra.
5. Pridáme pretlačený cesnak a smotanu. Chvíľku povaríme.
6. Chlieb nakrájame na malé kúsky a opečieme na suchej panvici do zlatista.
7. Polievku podávame s rukolou a krutónmi.



